



# CIRSION 2017

## FICHA TÉCNICA

**Variedades:** 89% Tempranillo y 11% Graciano

**Cepas:** Selección de racimos de diversas parcelas de viñedo viejo al hilo de nuestros estudios sobre la polimerización de los taninos y antocianos en la propia uva.

**Fermentación:** En tinas de roble francés con temperatura controlada. Maloláctica en barricas de roble francés.

**Crianza:** 8 meses en barricas, 100% roble francés nuevas.

**Estabilización:** Por métodos naturales.

**Clarificación:** Albúmina de huevo.

**Alcohol:** 14,5%

## CATA

**Color:** Muy intenso, de enorme profundidad y casi impenetrable. Desde el fondo se proyectan destellos rojos con tonos guinda.

**Nariz:** Muy complejo, formado por mil capas casi indescifrables, pero todas apasionantes.

Hay un ligero velo ahumado, un leve sahumero de las mejores maderas y las especias más finas.

Negrura en las frutas con brillos de rojura.

Tierra húmeda y lluvia sobre la tierra.

Vuelven las frutas maduras en pleno esplendor.

Una caja con especias frescas, cacao, tabaco y un paisaje de violetas en el fondo.

**Boca:** ¡Excelente! Voluminoso, fresco, largo e interminable.

Frutas rojas con destellos rojos muy frescos. Tanino increíble en un vino tan joven. Intensidad y delicadeza, frescura interminable, sedoso, y vivo, pleno y acariciante.

El cacao está aderezado con un delicadísimo licor de frutos negros y notas de pimienta rosa. Grandísima añada de Cirsion, sin duda entre los mejores.

## AÑADA METEOROLÓGICA

En el mes de abril, ya con racimos visibles, una gran helada afectó a todos los viñedos. En cuanto a lluvias, se ha producido una precipitación total de 440mm. El ciclo ha terminado con escasas precipitaciones y altas temperaturas. Comenzamos con la vendimia el 4 de septiembre, siendo el año que más pronto se ha vendimiado.

